APC-990

AROMA®

Manual de instrucciones
Olla a presión digital

¿Preguntas o dudas acerca de su olla a presión digital?
Antes de regresar a la tienda...

Nos expertos de servicio al cliente estará encantado de ayudarle. Llámenos al número gratuito a **1-800-276-6286**.

Las respuestas a muchas preguntas comunes e incluso piezas de repuesto se pueden encontrar en línea. Visita: **www.AromaCo.com/Support**.

¡Felicitaciones por comprar la Olla a presión digital Aroma® con capacidad para 6 litros!

¡Su nueva olla a presión Aroma® es la manera perfecta de cocinar comidas deliciosas preparadas en casa en poco tiempo! Con la cocción a presión se obtienen resultados de cocción tiernos y deliciosos de manera asombrosamente rápida. Con tres ajustes de nivel de presión, la olla a presión digital nueva es perfecta para realizar una amplia variedad de recetas de cocción a presión. Y con sus sistemas de seguridad de presión, puede estar tranquilo mientras la olla a presión se encarga de la cocina.

¡Y no es sólo la cocción a presión! Su nueva olla a presión Aroma® también incluye las funciones digitales para dorar, hervir, cocinar lento, a vapor y al calor fáciles de utilizar. ¡Con estas funciones adicionales, las opciones de comidas son casi infinitas!

Este manual contiene instrucciones para utilizar la olla a presión Aroma® y sus ajustes digitales pre-programados recomendados, así como también de todos los accesorios que se incluyen.

Para más información sobre su olla a presión Aroma®, piezas de repuesto, consultas sobre servicio técnico, recetas y otros electrodomésticos, visítenos en **www.AromaCo.com.**

Publicada Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2011 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usen aparatos electricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **Importante: lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.**
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o los botones.
3. Úsela únicamente en una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
4. Nunca sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua o cualquier otro líquido para evitar descargas eléctricas.
5. No lo deje al alcance de los niños. Evite que los niños utilicen el artefacto sin la supervisión de un adulto.
6. Desenchufe el artefacto cuando no esté en uso o para limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de poner o quitar piezas, o antes de limpiarlo.
7. No utilice artefactos con cables o enchufes en mal estado, si funcionan mal o si están dañados de cualquier forma. Consulte al Servicio al cliente de Aroma® para examinar, reparar o ajustar el artefacto.
8. El uso de accesorios no recomendados por Aroma® Housewares puede resultar en riesgo de incendio, descargas eléctricas o daños personales.
9. No lo utilice al aire libre.
10. Evite que el cable toque las superficies calientes o cuelgue del borde de la mesa o mesada.
11. **NUNCA INTENTE ABRIR LA TAPA MIENTRAS LA UNIDAD ESTÁ COCINANDO A PRESIÓN.** No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna se haya liberado. Si la tapa es difícil de quitar, esto indica que la olla aún tiene presión. **No la fuerce para abrir**. Cualquier tipo de presión en la olla puede ser peligroso.
12. No coloque el electrodoméstico o la superficie interior de la olla sobre o cerca de una hornalla caliente o dentro del horno caliente.
13. No lo utilice para otro propósito distinto a aquél para el que está diseñado.
14. Compruebe siempre los dispositivos de liberación de presión para buscar si hay obstrucciones antes de su uso.
15. No cubra ni obstruya el respiradero de vapor en la parte superior de la olla a presión, ya que el vapor es muy caliente y puede provocar quemaduras.
16. Utilice solo con CA de 120 V.
17. Desenchúfelo desde la base en el enchufe de la pared. Nunca tire del cable.
18. La olla a presión debe usarse en un circuito eléctrico diferente al de otros electrodomésticos en funcionamiento. Si se sobrecarga el circuito eléctrico, la olla a presión puede no funcionar correctamente.
19. Siempre asegúrese de que la parte exterior de la superficie interior de la olla esté seca antes de su uso. Si la superficie interior de la olla se coloca en la cocina cuando está mojada, se podría dañar o causar que el producto no funcione.
20. No deje la comida en la superficie interior de la olla en el modo “Keep-Warm” (conservar caliente) por más de 12 horas.
21. Para desconectar, ponga el control en “OFF” y desenchúfela.
22. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine siempre en la superficie interior de la olla desmontable que se proporciona.
23. Cuando utilice la olla presión conteniendo líquidos calientes, muevalo con mucha precaución.
24. Esto aparato cocina con presión. El uso inapropiado puede resultar en quemaduras lesiones. Asegure que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar. Siga las instrucciones de “Cocinar a presión” en la **página 7**.
25. No llene la unidad más de 2/3 partes. Cuando la cocción de alimentos que se expanden durante la cocción como el arroz o verduras secas, no llene la unidad de más de 1/2 parte. Siga las instrucciones de “Cocinar a presión” en la **página 7**.
26. Ciertos alimentos, como puré de manzanas, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes secos, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis puede espuma, espuma, y por pulverización catódica, y tapar el dispositivo de alivio de presión (salida de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en la olla a presión.
27. No utilice esta olla a presión para freír de aceite.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD (CONT.)

Instrucciones de cable corto

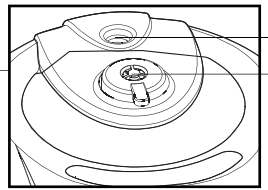
1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2 Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
   a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos
   igual que la clasificación eléctrica del aparato.
   b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelguepor el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

Ploya polarizada

Si este aparato tiene **ploya polarizada**:
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarisada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.
Si esté estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

IDENTIFICACION DE LAS PARTES



Válvula de aguja

Respiradero de vapor

Área de recolección de condensación

Manija de la tapa

Tapa de seguridad

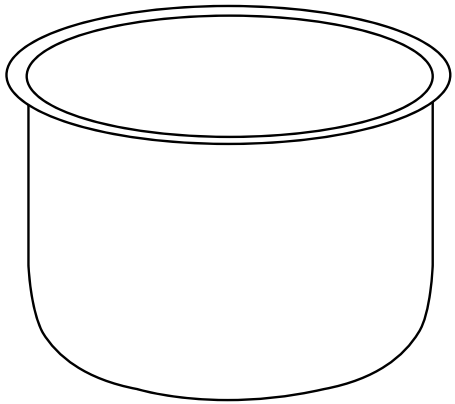
Manijas de la olla a presión

Visualizador digital

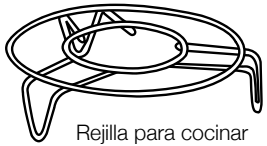
Luz indicadora de cocción

Panel de control digital

Cuerpo de la olla a presión



Superficie interior antiadherente de la olla



Rejilla para cocinar

IDENTIFICACION DE LAS PARTES (CONT.)

Controles digitales

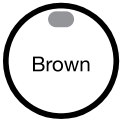
Botón de encendido
El botón POWER enciende y apaga el artefacto para cocinar.

Botón de presión alta
El botón HIGH PRESSURE configura el nivel de presión más alto posible. Este botón es ideal para la mayoría de las recetas en la olla a presión.

Botón de presión media
El botón MEDIUM PRESSURE configura a un nivel de presión de nivel medio, que alcanzará una temperatura inferior al ajuste de "presión alta".

Presión baja
El botón LOW PRESSURE configura a un nivel de presión más bajo para los alimentos más delicados, como mariscos y algunos vegetales.

Botón de conservar caliente
El botón KEEP WARM (Conservar caliente) conserva la comida caliente y lista para servir. La olla a presión automáticamente cambia al modo "conservar caliente" una vez que transcurre el tiempo de cocción seleccionado.



Botón para dorar
El botón BROWN (dorar) calienta la olla a presión a alta temperatura perfecta para dorar y saltear.

Botón para cocinar a fuego lento
El botón SIMMER (cocinar a fuego lento) es ideal para las sopas y guisos sabrosos. Agregue los ingredientes y ajuste el tiempo entre 1 minuto y 5 horas.

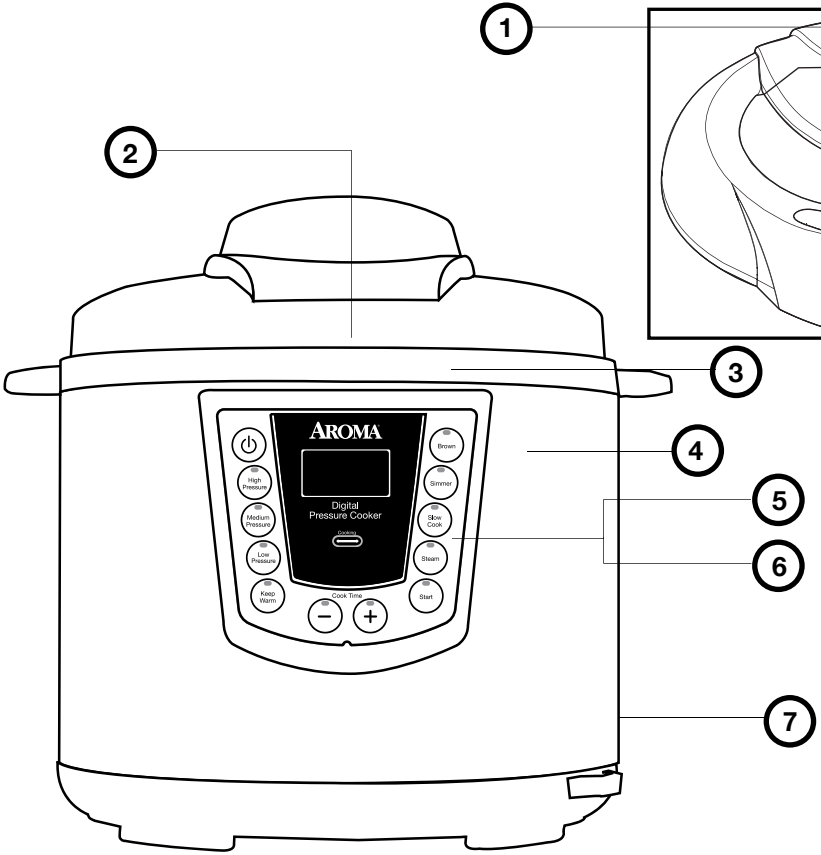
Botón de cocción lenta
El botón SLOW COOK (cocción lenta) permite que la olla a presión funcione como una olla de cocción lenta programable, se puede ajustar de 1 a 10 horas. ¡Cocine lento una comida todos los días y téngala lista cuando llega a casa por la noche!

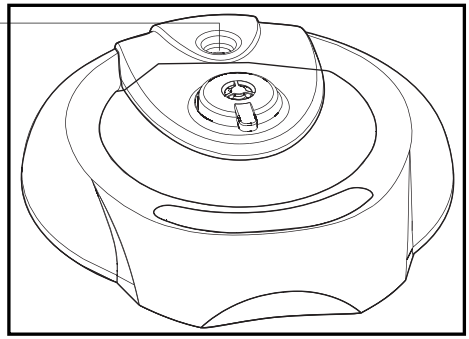
Botón de cocción al vapor
El botón STEAM (cocción al vapor) cuando se utiliza con el bastidor de vapor que se incluye permite que la olla a presión cocine al vapor comidas deliciosas y saludables de forma rápida. Los controles avanzados le permiten ajustar el tiempo que requiera la comida para cocinar al vapor.

Botón de inicio
El botón START (inicio) inicia cualquiera de las funciones digitales.

SISTEMAS DE SEGURIDAD

La olla a presión digital Aroma® se fabrica teniendo en cuenta la seguridad. Junto con sus cómodas funciones digitales, la olla a presión incluye también siete avanzados sistemas de seguridad.





Sistema de seguridad #1: El respiradero libera la presión automáticamente cuando ésta sube demasiado.

Sistema de seguridad #2: No cocina a presión si la tapa no está cerrada y trabada.

Sistema de seguridad #3: La junta flexible libera la presión automáticamente cuando ésta sube demasiado.

Sistema de seguridad #4: Soporta hasta una presión seis veces más alta que la prevista para un funcionamiento normal.

Sistema de seguridad #5: Mide la presión con exactitud para asegurar que se mantenga dentro del rango previsto.

Sistema de seguridad #6: El termostato digital la apaga automáticamente para evitar que hierva en seco.

Sistema de seguridad #7: Para impedir que se sobrecaliente, si la temperatura sube demasiado el fusible de energía se desconecta.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Lea todas las instrucciones y precauciones.

2. Retire todo el material de empaque y compruebe que el producto haya llegado en buenas condiciones.

3. Rompa las bolsas de plástico ya que son peligrosas para los niños.

4. Lave la tapa y los accesorios con agua tibia y jabón. Enjuague y seque a fondo.

5. Quite la superficie interior de la olla de la olla a presión y limpie con agua tibia y jabón. Enjuague y seque a fondo antes de volver a cocinar.

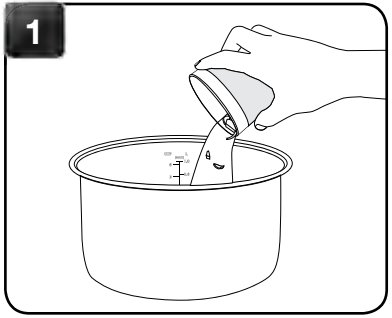
6. Limpie el cuerpo de la olla a presión con un trapo húmedo.

NOTA

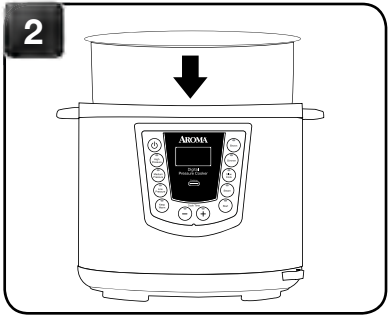
- No utilice limpiadores abrasivos, o esponjas de plástico o metal.
- No sumerja la base de la olla a presión, cable o enchufe en agua.

COCCIÓN A PRESIÓN

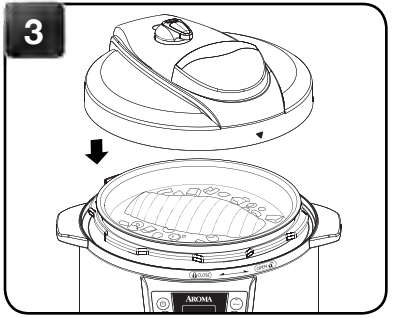
El respiradero de vapor debe estar cerrado al cocinar a presión.



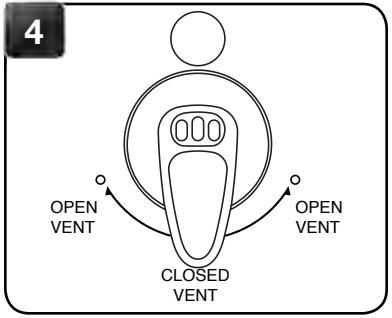
Coloque los alimentos para cocimiento en la superficie interior de la olla.



Coloque la superficie interior de la olla dentro de la olla a presión.



Cierre la tapa de forma segura en la olla a presión, girando a la izquierda para que trabe bien. Habrá un "clic" cuando la tapa está cerrada correctamente.



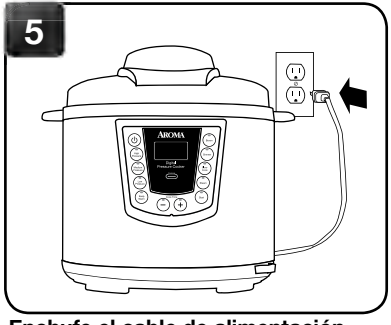
Mueva el respiradero de vapor a la posición "CLOSED VENT" (Respiradero cerrado).

NOTA

- No llene por encima de la línea "MAX" en la superficie interior de la olla.

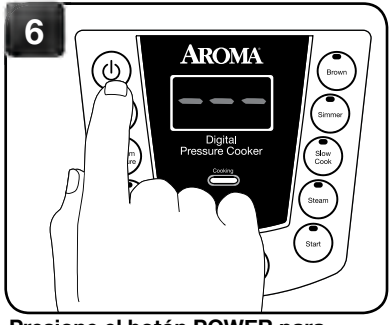
COCCIÓN A PRESIÓN (CONT.)

5



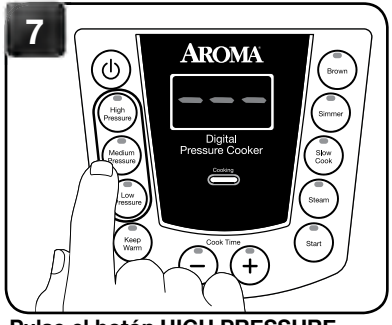
Enchufe el cable de alimentación.

6



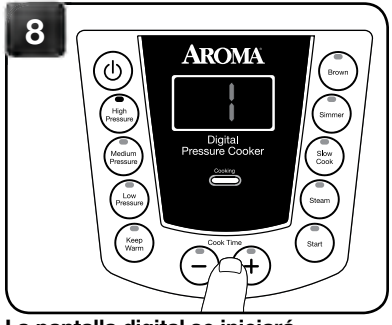
Presione el botón POWER para encender la olla a presión. La luz indicadora de cada botón parpadeará y la pantalla digital mostrará tres guiones.

7



Pulse el botón HIGH PRESSURE, MEDIUM PRESSURE o LOW PRESSURE, según el nivel de presión que se indica en la receta.

8



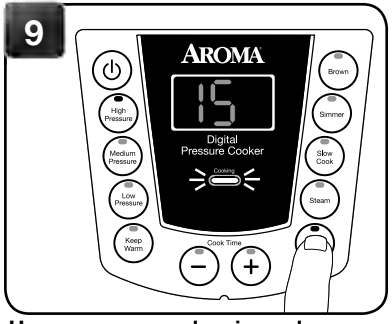
La pantalla digital se iniciará con un "1" que representa un minuto de tiempo de cocción a presión. Presione los botones COOK TIME — (tiempo de cocción —) o COOK TIME + (tiempo de cocción +) para ajustar el tiempo de cocción entre 1 y 60 minutos.

CONSEILS UTILES

- Manteniendo pulsado el botón COOK TIME (tiempo de cocción) hacia abajo, aumentará el tiempo en incrementos de 10 minutos.
- Para obtener más detalles sobre los niveles de presión, consulte la sección "Niveles de presión" en la **página 11.**

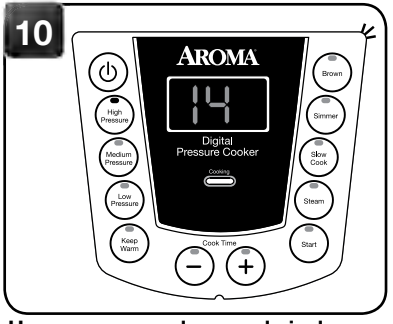
COCCIÓN A PRESIÓN (CONT.)

9



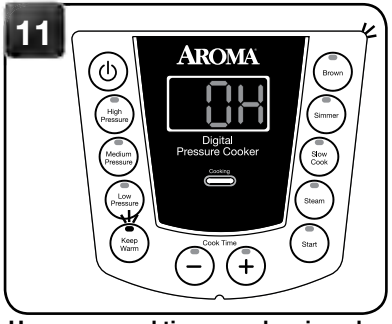
Una vez que se selecciona el tiempo que se necesita, pulse el botón START (inicio) para empezar a cocinar. Se encenderá una luz indicadora COOKING (de cocción) y la olla a presión comenzará la cocción.

10



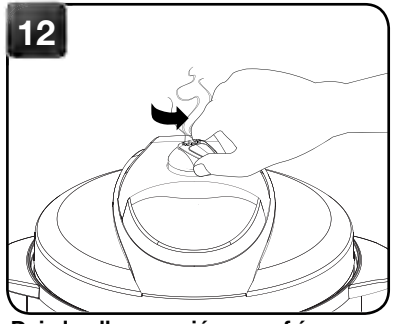
Una vez que se alcanza el nivel de presión seleccionado, la olla a presión hará un pitido y la pantalla digital comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción seleccionado en incrementos de un minuto.

11



Una vez que el tiempo seleccionado ha transcurrido, la olla a presión hará un pitido y cambiará al modo "Keep-Warm" (conservar caliente) automáticamente. El visualizador digital mostrará las horas que estuvo en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente), comenzando en "0H".

12



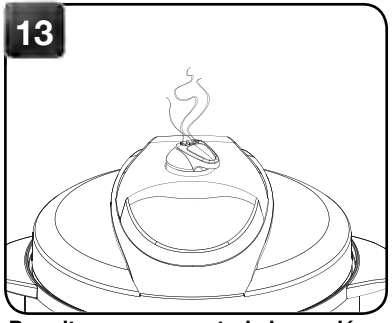
Deje la olla a presión se enfríe y libere toda la presión antes de intentar abrir la tapa. Para acelerar este proceso, mueva de forma manual el respiradero de vapor hacia la posición "OPEN VENT" (Respiradero abierto).

NOTA

- Puede tomar varios minutos alcanzar el nivel de presión seleccionado.
- Al cocinar bajo presión, la tapa se cierra. **No intente abrir la tapa durante la cocción a presión.** Cuando se presuriza la válvula de aguja, la tapa se elevará.
- Puede escapar el vapor y un poco de agua de la válvula de aguja mientras se cocina. Esto es normal. **No obstruya la válvula de aguja.**
- **Tenga mucho cuidado al mover el respiradero de vapor hacia la posición "OPEN VENT" (Respiradero abierto), una gran cantidad de vapor caliente escapará rápidamente una vez que el respiradero se abra.**
- Los mecanismos de bloqueo de seguridad de esta olla a presión no permitirán que la tapa que se abra cuando se cocina a presión. **Si la tapa no se abre fácilmente, deje que la olla a presión continúe con la liberación de vapor. No fuerce para abrir la tapa.**

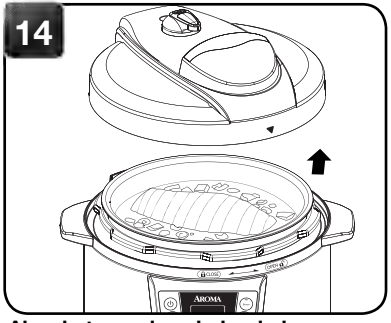
COCCIÓN A PRESIÓN (CONT.)

13



Permita que escape toda la presión del respiradero de vapor. La presión se debe liberar una vez que el vapor ya no escape del respiradero de vapor y la válvula de aguja se mueva hacia abajo.

14

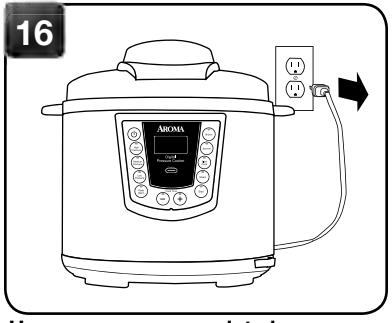


Abra la tapa girando hacia la derecha para desbloquearla. Retire la tapa.

15

Compruebe el punto de cocción de los alimentos. Si se completo la cocción, retire los alimentos y sírvalos.

16



Una vez que se complete la porción, pulse el botón POWER para encender la olla a presión. Desenchúfela cuando no está en uso.

CONSEILS UTILES

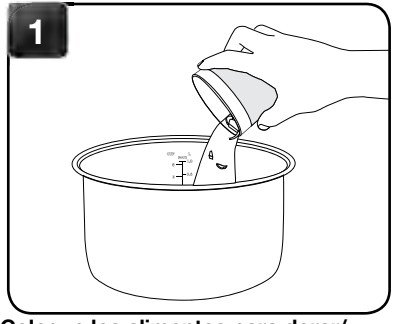
- El ajuste “Keep-Warm” (conservar caliente) es ideal para conservar la comida caliente y deliciosa al servir. Sin embargo, no deje los alimentos en el modo “Keep-Warm” (conservar caliente) por más de 12 horas.

NIVELES DE PRESIÓN

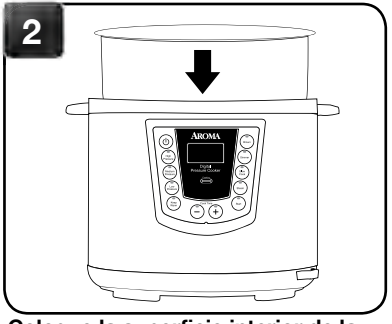
La Olla a presión digital Aroma® incluye tres ajustes de presión para muchas opciones de cocción. La siguiente tabla presenta un nivel de presión aproximado que alcanzará cada ajuste de presión.

AJUSTE DE PRESIÓN		NIVEL DE PRESIÓN APROXIMADO
	Alto	9.5 a 10.5 psi
	Medio	4.5 a 8.0 psi
	Bajo	Abajo 4.5 psi

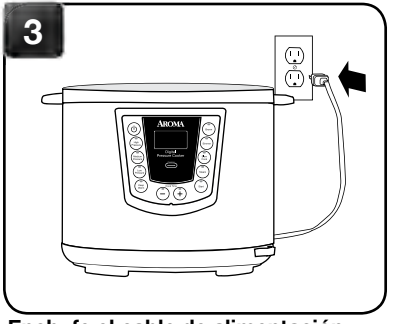
PARA DORAR



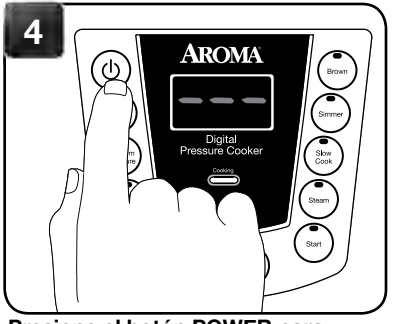
Coloque los alimentos para dorar/ saltear en la superficie interior de la olla.



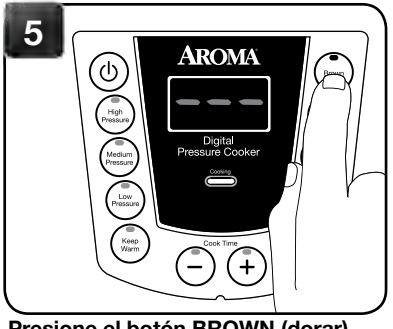
Coloque la superficie interior de la olla dentro de la olla a presión.



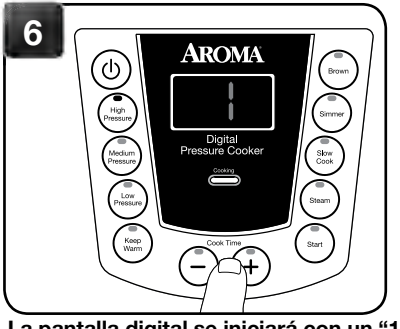
Enchufe el cable de alimentación.



Presione el botón POWER para encender la olla a presión. La luz indicadora de cada botón parpadeará y la pantalla digital mostrará tres guiones.



Presione el botón BROWN (dorar).



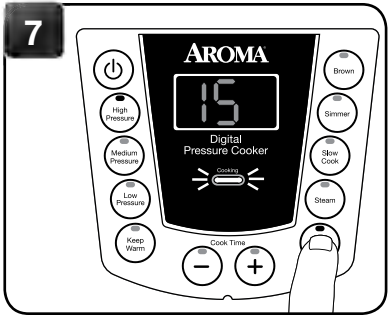
La pantalla digital se iniciará con un "1" que representa un minuto de tiempo para dorar. Presione los botones COOK TIME — (tiempo de cocción —) o COOK TIME + (tiempo de cocción +) para ajustar el tiempo para dorar entre 1 y 40 minutos.

CONSEILS UTILES

- La función "Brown" (dorar) se puede utilizar con la tapa trabada, pero se recomienda dorar/saltear los alimentos sin la tapa para remover fácilmente los alimentos, según sea necesario.
- Manteniendo pulsado el botón COOK TIME (tiempo de cocción) hacia abajo, aumentará el tiempo en incrementos de 10 minutos.

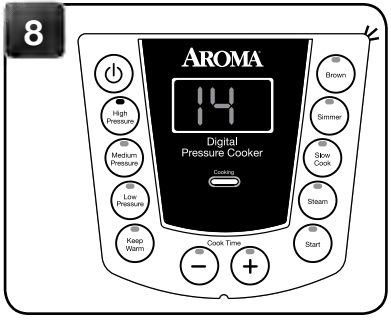
PARA DORAR (CONT.)

7



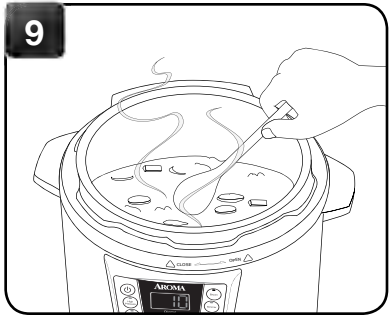
Una vez que se selecciona el tiempo que se necesita, pulse el botón START (inicio) para empezar a dorar. Se encenderá una luz indicadora COOKING (de cocción) y comenzará a calentar.

8



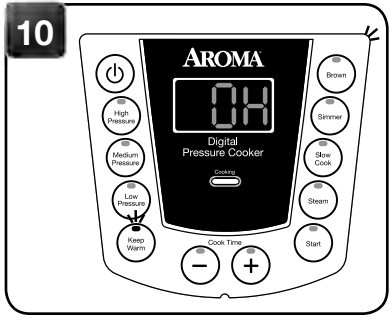
El visualizador digital comenzará la cuenta regresiva desde el tiempo de cocción seleccionado en incrementos de un minuto.

9



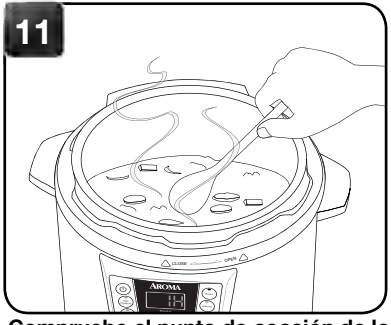
Con una cuchara de madera de mango largo, dore / saltee los alimentos, según sea necesario.

10



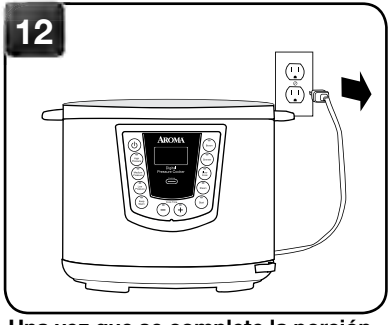
Una vez que el tiempo seleccionado ha transcurrido, la olla a presión hará un pitido y cambiará al modo "Keep-Warm" (conservar caliente) automáticamente. El visualizador digital mostrará las horas que estuvo en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente), comenzando en "0H".

11



Compruebe el punto de cocción de los alimentos. Si se completo la cocción, retire los alimentos y sírvalos.

12



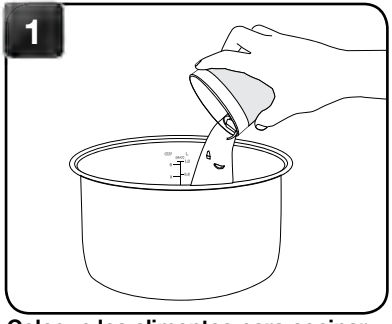
Una vez que se complete la porción, pulse el botón POWER (encendido) para encender la olla a presión. Desenchúfela cuando no está en uso.

NOTA

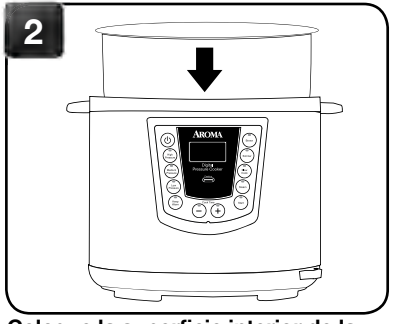
- **Utilice únicamente utensilios seguros para usar sobre superficies antiadherentes.** Los utensilios de metal pueden dañar la superficie antiadherente interior de la olla.

COCCIÓN A FUEGO LENTO

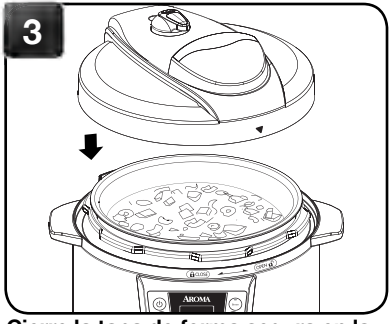
El respiradero de vapor debe estar abierto al cocinar a fuego lento.



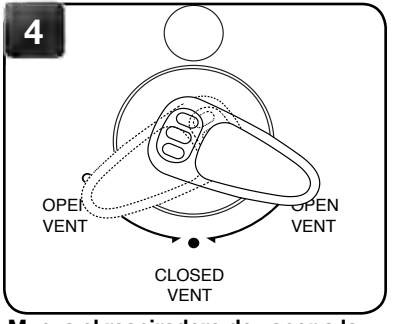
Coloque los alimentos para cocinar a fuego lento en la superficie interior de la olla.



Coloque la superficie interior de la olla dentro de la olla a presión.



Cierre la tapa de forma segura en la olla a presión, girando a la izquierda para que trabe bien. Habrá un "clic" cuando la tapa está cerrada correctamente.



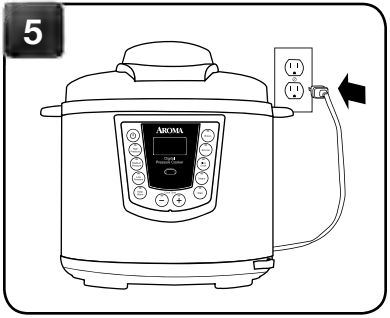
Mueva el respiradero de vapor a la posición "OPEN VENT" (Respiradero abierto).

NOTA

- No llene por encima de la línea "MAX" en la superficie interior de la olla.
- **Antes de cocinar a fuego lento, compruebe que el respiradero de vapor esté configurado en una de las dos posiciones "OPEN VENT" (Respiradero abierto).** Si el respiradero de vapor está cerrado, la olla a presión acumulará grandes cantidades de presión al cocinar al vapor y afectarán los resultados al cocinar a fuego lento.

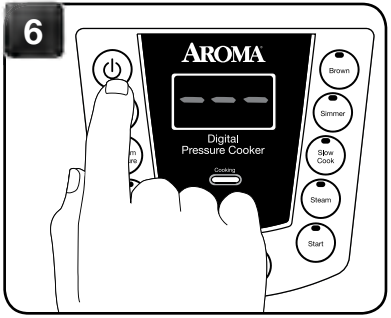
COCCIÓN A FUEGO LENTO (CONT.)

5



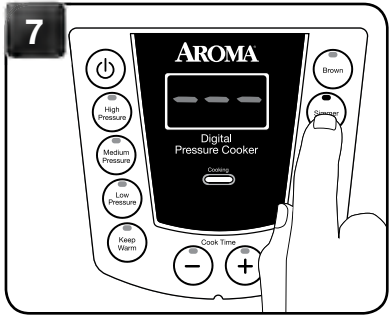
Enchufe el cable de alimentación.

6



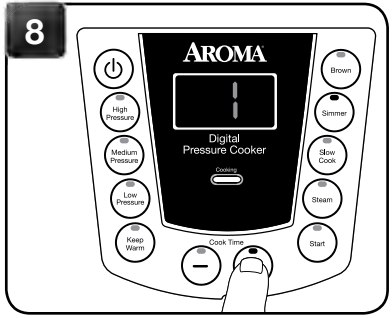
Presione el botón POWER (encendido) para encender la olla a presión. La luz indicadora de cada botón parpadeará y la pantalla digital mostrará tres guiones.

7



Presione el botón SIMMER (cocinar a fuego lento).

8



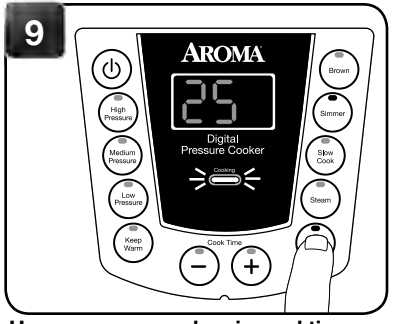
La pantalla digital se iniciará con un “1” que representa un minuto de tiempo para cocinar a fuego lento. Presione los botones COOK TIME — (tiempo de cocción —) o COOK TIME + (tiempo de cocción +) para ajustar el tiempo de cocción entre 1 minuto y 5 horas. Una vez que la pantalla digital pasa los 59 minutos, la pantalla digital se mueve en incrementos de una hora, se muestra como “1H”, “2H” y así sucesivamente.

CONSEILS UTILES

- Manteniendo pulsado el botón COOK TIME (tiempo de cocción) hacia abajo, aumentará el tiempo en incrementos de 10 minutos.

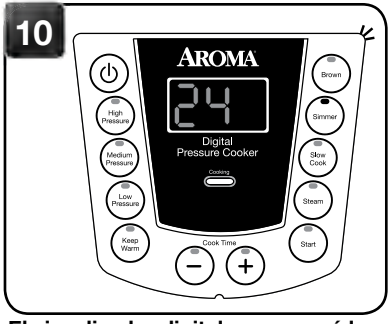
COCCIÓN A FUEGO LENTO (CONT.)

9



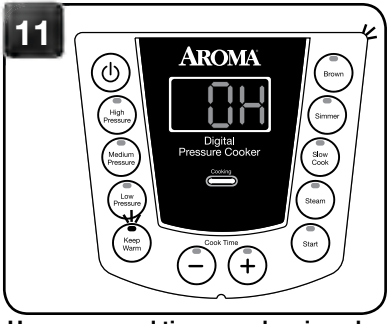
Una vez que se selecciona el tiempo que se necesita, pulse el botón START (inicio) para empezar a cocinar a fuego lento. Se encenderá una luz indicadora COOKING (de cocción) y la olla a presión comenzará la cocción.

10



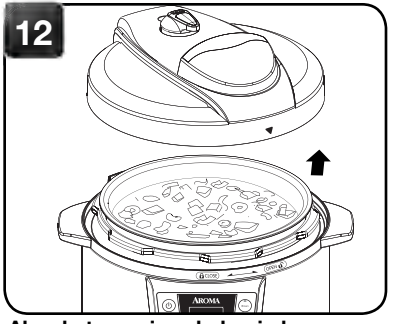
El visualizador digital comenzará la cuenta regresiva desde el tiempo de cocción seleccionado en incrementos de un minuto.

11



Una vez que el tiempo seleccionado ha transcurrido, la olla a presión hará un pitido y cambiará al modo "Keep-Warm" (conservar caliente) automáticamente. El visualizador digital mostrará las horas que estuvo en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente), comenzando en "0H".

12

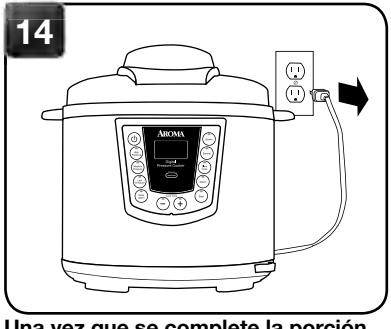


Abra la tapa girando hacia la derecha para desbloquearla. Retire la tapa.

13

Compruebe el punto de cocción de los alimentos. Si se completo la cocción, retire los alimentos y sírvalos.

14



Una vez que se complete la porción, pulse el botón POWER (encendido) para encender la olla a presión. Desenchúfela cuando no está en uso.

NOTA

- Es posible que se acumule un poco de presión en la olla a presión al cocinar a fuego lento. Si la tapa no se abre cuando la olla a presión cambia a "Keep-Warm" (conservar caliente), deje que se enfríe de manera que se pueda disipar la presión acumulada. Si la presión es normal, la válvula de aguja estará en su posición hacia "abajo".

CONSEILS UTILES

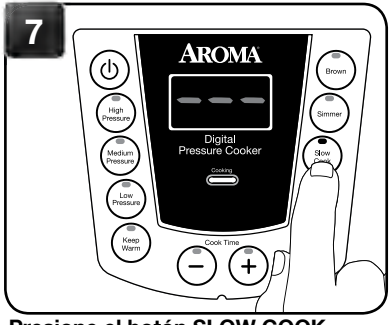
- El ajuste "Keep-Warm" (conservar caliente) es ideal para conservar la comida caliente y deliciosa al servir. Sin embargo, no deje los alimentos en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente) por más de 12 horas.

COCCIÓN LENTA

El respiradero de vapor debe estar abierto al cocinar lento.

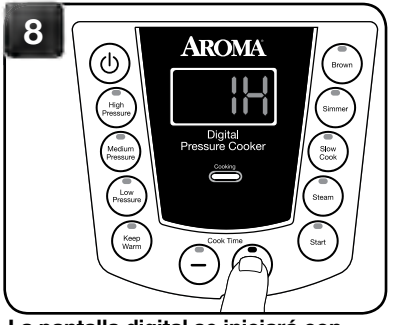
Siga los pasos 1 a 6 de "Para cocinar a fuego lento" que comienza en la página 14.

7



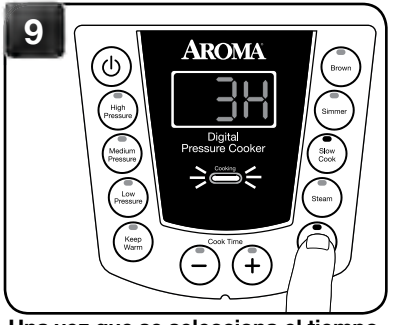
Presione el botón SLOW COOK (cocción lenta).

8



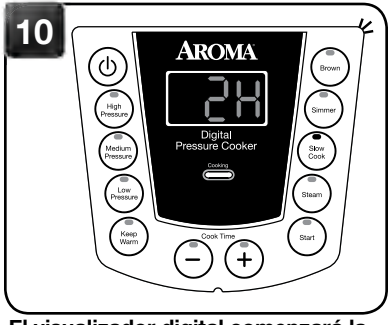
La pantalla digital se iniciará con un "1H" que representa una hora de tiempo de cocción a lenta. Presione los botones COOK TIME — (tiempo de cocción —) o COOK TIME + (tiempo de cocción +) para ajustar el tiempo de cocción entre 1 minuto y 10 horas.

9



Una vez que se selecciona el tiempo que se necesita, pulse el botón START (inicio) para empezar a cocinar a fuego lento. Se encenderá una luz indicadora COOKING (de cocción) y la olla a presión comenzará la cocción.

10



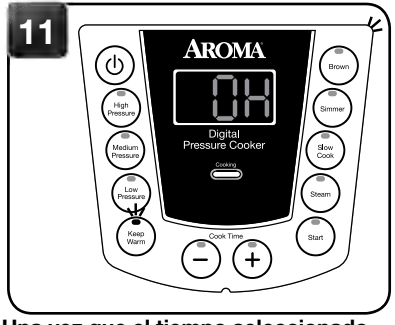
El visualizador digital comenzará la cuenta regresiva desde el tiempo de cocción seleccionado en incrementos de un minuto.

NOTA

- No llene por encima de la línea "MAX" en la superficie interior de la olla.
- **Antes de la cocción lenta, compruebe que el respiradero de vapor esté configurado en una de las dos posiciones "OPEN VENT" (Respiradero abierto).** Si el respiradero de vapor está cerrado, la olla a presión acumulará grandes cantidades de presión y podría afectar los resultados de la cocción lenta.

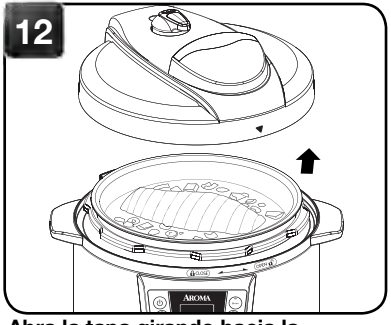
COCCIÓN LENTA (CONT.)

11



Una vez que el tiempo seleccionado ha transcurrido, la olla a presión hará un pitido y cambiará al modo "Keep-Warm" (conservar caliente) automáticamente. El visualizador digital mostrará las horas que estuvo en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente), comenzando en "0H".

12

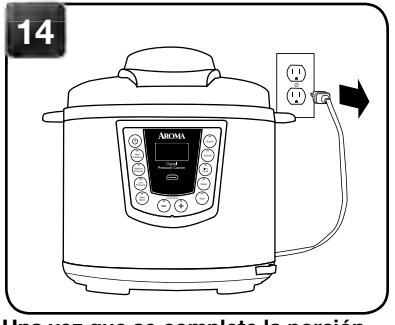


Abra la tapa girando hacia la derecha para desbloquearla. Retire la tapa.

13

Compruebe el punto de cocción de los alimentos. Si se completo la cocción, retire los alimentos y sírvalos.

14



Una vez que se complete la porción, pulse el botón POWER (encendido) para encender la olla a presión. Desenchúfela cuando no está en uso.

NOTA

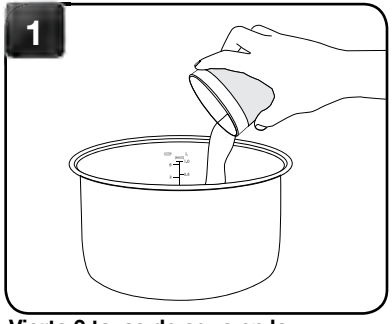
- Es posible que se acumule un poco de presión en la olla a presión con la cocción lenta. Si la tapa no se abre cuando la olla a presión cambia a "Keep-Warm" (conservar caliente), deje que se enfríe de manera que se pueda disipar la presión acumulada. Si la presión es normal, la válvula de aguja estará en su posición hacia "abajo".

CONSEILS UTILES

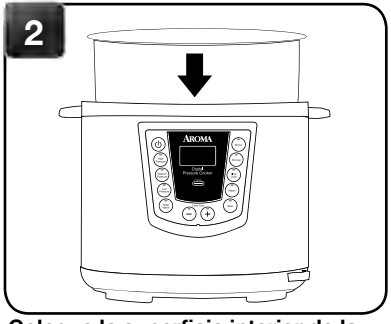
- El ajuste "Keep-Warm" (conservar caliente) es ideal para conservar la comida caliente y deliciosa al servir. Sin embargo, no deje los alimentos en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente) por más de 12 horas.

COCCIÓN AL VAPOR

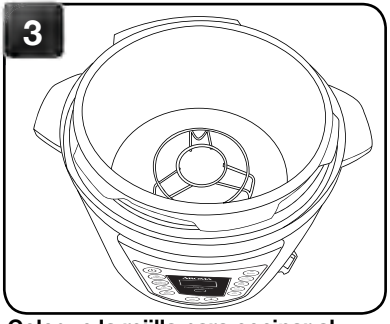
El respiradero de vapor debe estar abierto al cocinar al vapor.



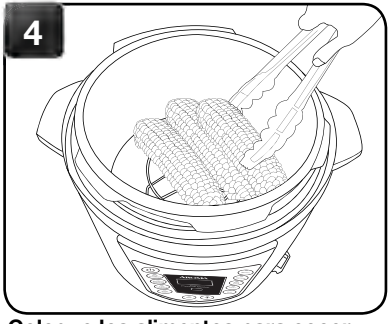
Vierta 3 tazas de agua en la superficie interior de la olla.



Coloque la superficie interior de la olla dentro de la olla a presión.



Coloque la rejilla para cocinar al vapor en el centro de la superficie interior de la olla.

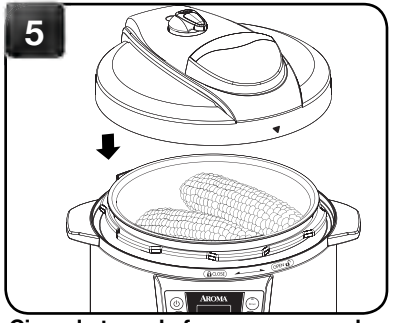


Coloque los alimentos para cocer al vapor en la parte superior de la rejilla para cocinar al vapor.

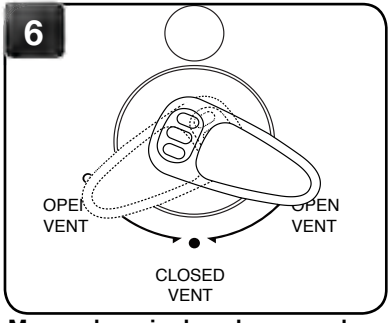
CONSEILS UTILES

- Para los alimentos más pequeños, o para aumentar el espacio de vapor, se puede colocar un plato resistente al calor en la parte superior de la rejilla para cocinar al vapor. El plato debe ser lo suficientemente pequeño de modo que quede espacio entre los bordes del plato y la superficie interior de la olla para permitir que el vapor llegue a los alimentos.

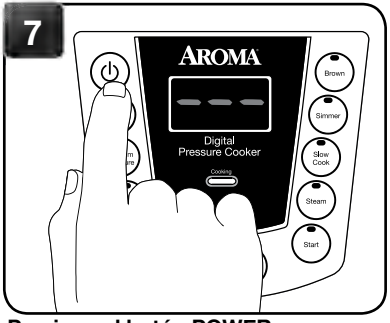
COCCIÓN AL VAPOR (CONT.)



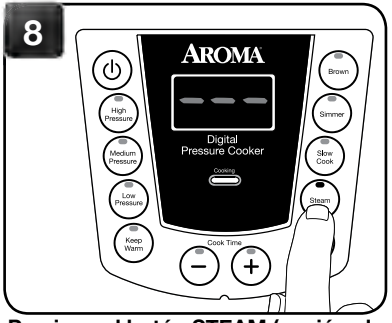
Cierre la tapa de forma segura en la olla a presión, girando a la izquierda para que trabe bien. Habrá un "clic" cuando la tapa está cerrada correctamente.



Mueva el respiradero de vapor a la posición "OPEN VENT" (Respiradero abierto).



Presione el botón POWER (encendido) para encender la olla a presión. La luz indicadora de cada botón parpadeará y la pantalla digital mostrará tres guiones.



Presione el botón STEAM (coción al vapor).

NOTA

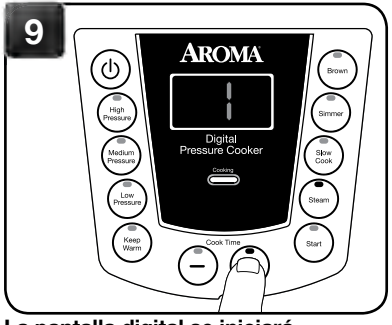
- Antes de cocinar al vapor, compruebe que el respiradero de vapor esté configurado en una de las dos posiciones "OPEN VENT" (Respiradero abierto). Si el respiradero de vapor está cerrado, la olla a presión acumulará grandes cantidades de presión y podría afectar los resultados de la cocción al vapor.

CONSEILS UTILES

- Manteniendo pulsado el botón COOK TIME (tiempo de cocción) hacia abajo, aumentará el tiempo en incrementos de 10 minutos.

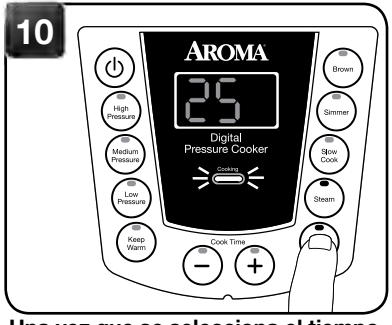
COCCIÓN AL VAPOR (CONT.)

9



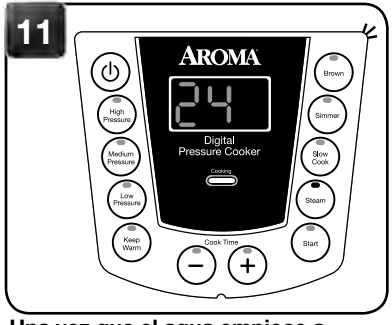
La pantalla digital se iniciará con un "1" que representa un minuto de tiempo para cocinar al vapor. Presione los botones COOK TIME — (tiempo de cocción —) o COOK TIME + (tiempo de cocción +) para ajustar el tiempo para cocer al vapor entre 1 y 40 minutos.

10



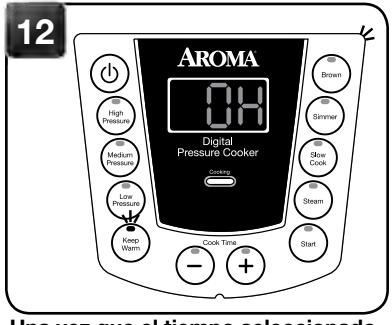
Una vez que se selecciona el tiempo que se necesita, pulse el botón START (inicio) para empezar a cocinar a fuego lento. Se encenderá una luz indicadora COOKING (de cocción) y la olla a presión comenzará la cocción.

11



Una vez que el agua empiece a hervir, la olla a presión hará un pitido y la pantalla digital comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción seleccionado en incrementos de un minuto.

12

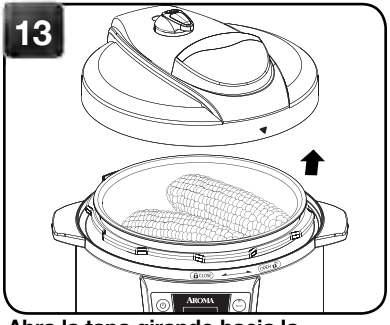


Una vez que el tiempo seleccionado ha transcurrido, la olla a presión hará un pitido y cambiará al modo "Keep-Warm" (conservar caliente) automáticamente. El visualizador digital mostrará las horas que estuvo en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente), comenzando en "0H".

NOTA

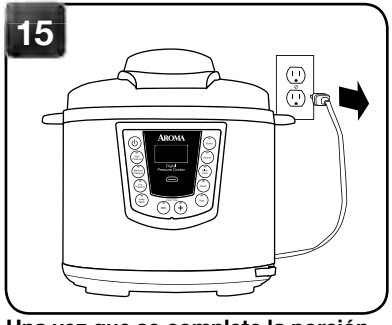
- Puede tomar unos minutos hasta que el agua empiece a hervir.
- No intente abrir la tapa durante la cocción al vapor.

COCCIÓN AL VAPOR (CONT.)



Abra la tapa girando hacia la derecha para desbloquearla. Retire la tapa.

Compruebe el punto de cocción de los alimentos. Si se completo la cocción, retire los alimentos y sírvalos.



Una vez que se complete la porción, pulse el botón POWER (encendido) para encender la olla a presión. Desenchúfela cuando no está en uso.

NOTA

- Es posible que se acumule un poco de presión en la olla a presión al cocinar al vapor. Si la tapa no se abre cuando la olla a presión cambia a “Keep-Warm” (conservar caliente), deje que se enfríe de manera que se pueda disipar la presión acumulada. Si la presión es normal, la válvula de aguja estará en su posición hacia “abajo”.

CONSEILS UTILES

- Para un mejor sabor, se recomienda servir la comida inmediatamente, sin embargo, si el resto de la comida aún no está lista, la comida se puede dejar en el modo “Keep-Warm” (conservar caliente).

TABLAS DE COCER AL VAPOR

Aroma® recomiendan utilizar 3 tazas de agua cuando cocinar al vapor.

Tabla para cocer al vapor las carnes

CARNE	TIEMPO DE COCIMIENTO	TEMPERATURA SANA
Pescado	25 Min.	140°
Pollo	30 Min.	165°
Carne de Cerdo	30 Min.	160°
Carne de vaca	En su punto = 25 Min. Bien hecho = 30 Min. Muy hecho = 33 Min.	160°

CONSEJOS ÚTILES

- Puesto que absorben poca agua la mayoría de los vegetales, **no hay que aumentar la cantidad de agua para una porción más grande de vegetales.**
- Puede variar dependiente del corte de la carne usada el tiempo de cocer al vapor.
- Para asegurar que sepa lo mejor la carne y prevenir una posible enfermedad, prueba la carne si está bien cocida antes de servirla. Si no está cocida, sólo pon más agua en la olla desmontable y repite el proceso de cocer hasta que esté bastante cocida la carne.

NOTA

- Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad, y la temperatura exterior.
- Es sólo para referencia esta tabla de cocer al vapor. Los tiempos de cocer pueden variar.

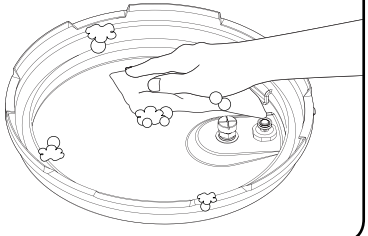
Tabla para cocer al vapor los vegetales

VEGETAL	TIEMPO DE COCIMIENTO
Espárragos	9-11 Minutos
Brocoli	6-8 Minutos
Col	5-7 Minutos
Zanahoria	11-13 Minutos
Coliflor	7-9 Minutos
Maiz	12-16 Minutos
Ejotes	9-11 Minutos
Chicharos	4-6 Minutos
Papas	28-33 Minutos
Calabaza	9-11 Minutos
Espinaca	2-4 Minutos
Calabacín	9-11 Minutos

PARA LIMPIAR

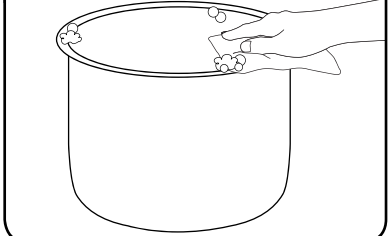
Siempre desenchufe y deje enfriar por completo la olla a presión antes de limpiarla.

1



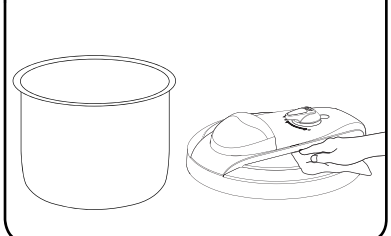
Retire la tapa. Lave la parte superior y la tapa inferior con agua tibia y jabón usando una esponja o un paño de cocina.

2



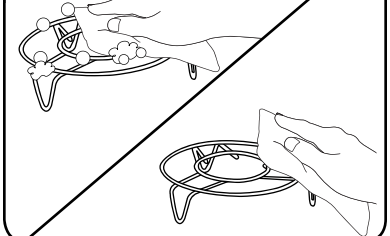
Quite la superficie interior de la olla. Lave con agua tibia y jabón usando una esponja o un paño de cocina.

3



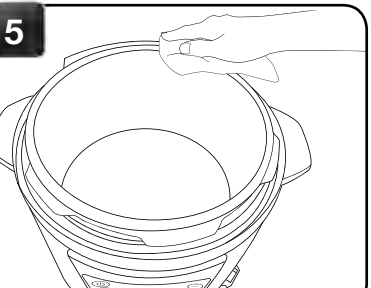
Enjuague y seque a fondo.

4



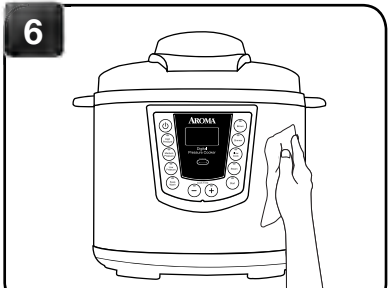
Repita el proceso con la rejilla para cocinar al vapor, si se utiliza.

5



La condensación se acumula en el área de recolección de condensación en la parte posterior de la unidad donde la tapa traba bien. Secar bien después de cada uso.

6



Limpie el cuerpo de la olla a presión con un trapo húmedo.

NOTA

- **No utilice limpiadores abrasivos, esponjas de plástico o metal, o productos que no se consideren seguros para usar sobre superficies antiadherentes.**
- **Siempre asegúrese de que la parte exterior de la superficie interior de la olla esté seca antes de su uso. Si la superficie interior de la olla se coloca en la olla a presión cuando está mojada, se podría dañar este producto, provocando el malfuncionamiento.**
- **Cualquier otro servicio debe ser rendido por Aroma® Housewares. Llámenos el número de servicio al cliente de Aroma® a 1-800-276-6286, L-V 8:30AM a 4:30PM, Tiempo del Pacifico.**

CONSEILS UTILES

- ¡Para una limpieza más rápida, la superficie interior de la olla y la rejilla para cocinar al vapor se pueden lavar en el lavaplatos!

RECETAS

Repollitos de bruselas frescos con vinagreta de vino blanco

Ingredientes

4 rebanadas	de panceta ahumada
1¼ lbs.	repollitos de bruselas frescos, limpios, recortados
¼ taza	de aceite de oliva
3 cucharadas	de vinagre de vino blanco
1 cucharadita	de sal
½ cucharadita	de pimienta negra
½ taza	de castañas de agua, en rebanadas finas
2 cucharadas	de cebollas verdes, trituradas

Coloque la panceta la olla desmontable. Dore durante 9 minutos y saltee hasta que esté crujiente. Remueva a un papel de cocina y desmenuce cuando esté frío. Coloque aparte.
Agregue los repollitos al jugo de cocción y dore durante 4 minutos, revuelva con frecuencia. Deseche el jugo de cocción en exceso y agregue 1 taza de agua. Cierre la tapa firmemente y ubique la válvula de ventilación en “Cerrado” (Closed). Ajuste a Presión Alta (High) y cocine de 3 a 4 minutos. Libere la presión.

Vierta los repollitos en un bol con una cuchara. En un bol pequeño, bata juntos el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta. Agregue las castañas de agua y las cebollas verdes y viértalas sobre los repollitos. Sirva mientras esté caliente o cubra y enfríe por 4 horas. *Rinde de 8 a 10 porciones.*

Medallones de cordero mediterráneo con cuscús

Ingredientes

2 cucharadas	de aceite de oliva
¼ cucharadita	de pimienta negra
1½ lbs.	lomo de cordero deshuesado
1 taza	de caldo de pollo
½ cucharadita	de tomillo deshidratado
½ cucharadita	de mejorana molida
½ cucharadita	de salvia molida
2 cucharaditas	de menta fresca, picada, fraccionada
1	pimienta verde, sin semillas y picada a groso modo
2 tazas	de cuscús instantáneo, crudo

Coloque el aceite en la olla desmontable y caliente bajo la configuración Dorar (Brown) hasta que esté caliente. Unte la pimienta sobre el cordero y coloque la carne en la olla, dore todos sus lados en el aceite. Agregque el caldo de pollo, las hierbas y la pimienta verde. Apague la olla a presión. Cierre la tapa firmemente y ubique la válvula de ventilación en “Cerrado” (Closed). Ajuste a Presión Alta (High) y cocine de 35 a 40 minutos, o hasta que la carne llegue a 65°C. Libere la presión. Quite la tapa, remueva el cordero y deje reposar durante 10 minutos. Rebane.

Agregue agua, si es necesario, para igualar las 2 tazas de líquido dentro de la olla desmontable. Hierva hasta que eche vapor. Agregue los repollitos. Tape y apague. Deje reposar unos 5 minutos hasta que el líquido se haya absorbido. Sirva las rebanadas de cordero sobre los repollitos.
Rinde de 6 a 8 porciones.

RECETAS

Guiso de carne vacuna voluminoso con pimentón dulce de Hungría

Ingredientes

2 cucharadas	de aceite de oliva
3 cucharadas	de harina
1½ cucharaditas	de sal
1 cucharadita	de pimienta negra
1½ lbs.	de carne vacuna deshuesada, cortada en trozos de 1 pulgada
2 cucharadas	de pimentón dulce de Hungría
1	hoja de laurel
14½ onzas	lata de tomates enteros, con jugo
2 dientes	de ajo, pelados, triturados
1	cebolla amarilla grande, pelada, picada
14½ onzas	lata de caldo de carne
14½ onzas	lata de maíz amarillo, escurrido
6 onzas	fideos anchos al huevo, escurridos

Coloque el aceite en la olla desmontable y caliente bajo la configuración Dorar (Brown) hasta que esté caliente. En una bolsa de plástico, combine la harina, la sal y la pimienta. Agregue varios trozos de carne a la bolsa y selle, revuelva la mezcla de harina y carne. Remueva y, con pinzas, coloque la carne en el interior de la olla para saltearla. Repita con los trozos de carne restantes. Dore la carne en todos sus lados.

Agregue el pimentón, la hoja de laurel, los tomates con jugo, el ajo, la cebolla y el caldo de carne. Cierre la tapa firmemente y ubique la válvula de ventilación en “Cerrado” (Closed). Ajuste a Presión Alta (High) y cocine durante 30 minutos. Libere la presión, quite la tapa y agregue el maíz y los fideos, revuelva hasta que se mezcle. Retire la hoja de laurel antes de servir. *Rinde de 4 a 6 porciones*.

Pollo glaseado con miel y grosella roja

Ingredientes

½ taza	de vino tinto dulce
½ taza	de vinagre blanco
1 taza	de conservas de grosella roja
2 cucharadas	de salsa de soja
2 cucharadas	de miel
1 cucharada	de mostaza Dijon
2 - 3 lbs.	pollo para freír, sin piel, cortado en trozos

En una bolsa autoadhesiva, combine el vino, el vinagre, las conservas, la salsa de soja, la miel y la mostaza. Agregue los trozos de pollo y mezcle bien. Adobe en la heladera de 4 a 6 horas.

Coloque el pollo y adobe en la olla desmontable. Cierre la tapa firmemente y ubique la válvula de ventilación en “Cerrado” (Closed). Ajuste a Presión Alta (High) y cocine de 10 a 12 minutos. Libere la presión y quite la tapa. Sirva mientras esté caliente, rocíe la salsa sobre el pollo. *Rinde 4 porciones*.

¡Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: **www.AromaCo.com**!

RECETAS

Risotto de champiñones y vino blanco

Ingredientes

2 cucharadas	de aceite de oliva
3 cucharadas	de cebolletas, peladas, picadas
8 onzas	champiñones, bien limpios, en rebanadas
2 tazas	de arroz arborio, crudo
3 tazas	de caldo de pollo
1 taza	de vino blanco seco
½ taza	de queso parmesano, rallado y fresco

Coloque el aceite en olla desmontable y caliente bajo la configuración Dorar (Brown) hasta que esté caliente. Agregue las cebolletas y saltee hasta que estén tiernas. Agregue los hongos y el arroz y cocine, revuelva frecuentemente durante 2 minutos. Agregue el caldo y el vino y revuelva nuevamente. Cierre la tapa firmemente y ubique la válvula de ventilación en "Cerrado" (Closed). Ajuste a Presión Alta (High) y cocine de 20 a 25 minutos. Libere la presión y quite la tapa. Si el arroz no está completamente cocido, continúe su cocción a Presión Alta (High) de 5 a 10 minutos más. Revuelva el arroz antes de servir, agregue el queso para que se mezcle y derrita. Sirva de inmediato. *Rinde de 4 a 6 porciones.*

Sopa de cebolla dorada caramelizada con queso gruyere

Ingredientes

2 cucharadas	de manteca
2	cebollas amarillas medianas, peladas, en rebanadas finas
½ taza	de jerez
8 tazas	de caldo de carne
1	hoja de laurel
½ cucharadita	de sal
½ cucharadita	de pimienta negra
1½ tazas	de queso gruyere, rallado (o use queso suizo)

Coloque la manteca en la olla desmontable y caliente bajo la configuración Dorar (Brown) hasta que se derrita. Agregue las cebollas y saltee hasta que se dore y caramelice. Agregue jerez, caldo, hoja de laurel, sal y pimienta. Cierre la tapa firmemente y ubique la válvula de ventilación en la posición "Cerrado" (Closed). Ajuste a Presión Alta (High) y cocine durante 4 minutos. Libere la presión y sirva la sopa en los bols con cucharón. Colque una porción generosa de queso antes de servir. *Rinde 6 porciones.*

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un período de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el fl ete prepagado, con comprobación de compra y $22.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específi cos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.AromaCo.com

SERVICIO Y SOPORTE

En la eventualidad de un reclamo de garantía, o si el servicio se requiere para este producto, póngase en contacto con Aroma® de servicio al cliente al número gratuito:

1-800-276-6286
L-V, 8:30AM – 4:30PM, Tiempo del Pacifi co

O podemos ser alcanzados en línea en CustomerService@AromaCo.com.

Para su registro, le recomendamos grapar su recibo a esta página, junto con un registro escrito de lo siguiente:

Fecha de compra: _____

Lugar de compra: _____

NOTA

- La prueba de compra es necesaria para todos los reclamos.